

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: GEZ6

Proofer 6 for 14 trays 60 x 40 cm



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Proofer 6 for 14 Trays (60 x 40 cm) - Model GEZ6

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Proofer 6 for 14 Trays. This product is designed to provide optimal conditions for proofing dough in a commercial kitchen environment. With high efficiency and robust construction, the Proofer GEZ6 is suitable for professional bakers and culinary experts.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the unit is properly connected to a power supply that meets the specified voltage requirements. Avoid using extension cords.
- **Heat Safety:** The proofer operates at elevated temperatures. Use caution when opening the door to prevent burns.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children. Do not allow unsupervised use by minors.
- **Damage Prevention:** Do not operate the unit if the electrical cord is damaged or the machine is malfunctioning. Contact customer support for repairs.
- **Proper Humidity Levels:** Ensure that the humidity settings are appropriate to avoid damage to the appliance or dough.
- **Regular Maintenance:** Regularly inspect the product for signs of wear, making sure that it remains in safe working order.

3. Product Overview and Specifications

- Model: GEZ6
- Capacity: 14 trays (60 x 40 cm)
- Temperature Range: 30°C to 40°C
- Humidity Control: Adjustable humidity settings
- Power Supply: 230V / 50Hz / 2.5kW
- Dimensions: 70 x 67 x 155 cm
- Weight: 110 kg
- Material: Stainless steel casing

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the proofer from its packaging. Inspect for any visible damage.
2. **Placement:** Place the proofer on a flat, stable surface in a well-ventilated area away from heat sources.
3. **Power Connection:**
 - Ensure the power supply matches the required specifications.
 - Plug the proofer directly into a wall outlet, avoiding the use of extension cords.
4. **Water Connection (if applicable):**
 - If using a plumbing connection for humidity, ensure proper fittings and secure connections to avoid leaks.
 - If using a manual water fill, fill the water reservoir as per guide markings.

5. Operation

- **Power On:** Switch on the unit using the main power switch.
- **Setting Temperature and Humidity:**
 - Use the control panel to select the desired temperature (30°C to 40°C).
 - Adjust humidity settings according to your proofing needs.
- **Loading Trays:** Insert up to 14 trays (60 x 40 cm) into the unit.
- **Monitoring:** Check the control panel for temperature and humidity levels throughout the proofing process.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe the exterior with a damp cloth. Clean the interior with a mild detergent. Rinse and dry thoroughly.
- **Water Reservoir:** Empty and clean the water reservoir regularly to prevent buildup of minerals and ensure optimal functionality.
- **Regular Inspection:** Routinely check seals and electrical connections for wear or damage.

7. Troubleshooting

- **Unit Not Turning On:**
 - Check power supply and ensure the power cord is securely plugged in.
 - Inspect the power switch for functionality.
- **Temperature inaccuracy:** Calibrate the thermostat if necessary, and ensure the door seal is intact.
- **Humidity Issues:** Inspect water inlet for blockages and ensure water reservoir is filled.

8. Disposal

- **Environmental Compliance:** Do not dispose of this product in regular trash. Follow local regulations for disposal of electrical appliances.
- **Recycling:** Where possible, recycle components made of metals and plastics.

9. Contact

For further assistance, please contact our customer service:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro! Enjoy your baking experience with the Proofer 6.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den GGM Gastro Beweisgerät 6 für 14 Tablett 60 x 40 cm (GEZ6)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des GGM Gastro Beweisgeräts (GEZ6). Dieses Gerät wurde entwickelt, um eine konstante Temperatur und Feuchtigkeit für die optimale Beweis- und Gärung von Teig zu gewährleisten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die besten Ergebnisse und eine sichere Handhabung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien und halten Sie es von Wasserquellen fern.
- Elektrische Sicherheit: Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung den technischen Anforderungen entspricht (entsprechend der technischen Daten).
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen bedient werden. Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- Verwenden Sie für Reparaturen oder Wartungen nur autorisierte Fachkräfte.
- Bei Beschädigung des Netzkabels darf das Gerät nicht mehr betrieben werden.
- Achten Sie darauf, dass keine Lüftungsschlitze blockiert sind, um eine Überhitzung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: GEZ6
- Anzahl der Tablett: 14
- Abmessungen der Tablett: 60 x 40 cm
- Temperaturbereich: 30 - 65 °C
- Feuchtigkeitsbereich: 30 - 95 %
- Netzspannung: 230 V
- Leistung: 2200 W
- Material: Edelstahl

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum auf.
- Verbinden Sie das Gerät über das bereitgestellte Stromkabel mit einer geeigneten Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass der Standort des Geräts nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Wasserquellen ist.
- Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung, ob alle Teile korrekt montiert und keine Verpackungsmaterialien im Inneren des Geräts zurückgeblieben sind.
- Schalten Sie das Gerät ein, um sicherzustellen, dass es ordnungsgemäß funktioniert.

5. Betrieb

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Feuchtigkeit mithilfe der Bedienelemente am Produkt ein.
- Legen Sie die Teigstücke auf die Tablett und schieben Sie diese in das Gerät.
- Überwachen Sie den Prozess anhand der Anzeigen.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Innen- und Außenseite des Geräts zu reinigen.
- Vermeiden Sie aggressive Reiniger, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Feuchtigkeits- und Temperatursensoren auf Sauberkeit und Funktionsfähigkeit.

7. Fehlersuche

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Unzureichende Temperatur: Stellen Sie sicher, dass die Einstellungen korrekt sind und die Lüftung nicht blockiert ist.
- Übermäßige Feuchtigkeit: Überprüfen Sie den Wassertank und die Dichtungen auf Lecks.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß dem Recyclingprozess zugeführt wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual voor Proofer 6 voor 14 trays (60 x 40 cm)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Proofer 6 voor 14 trays. Dit apparaat is ontworpen om een optimale omgeving te bieden voor het rijzen en fermenteren van deeg en andere voedingsmiddelen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke en stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat het apparaat wordt aangesloten op een geaarde stroomvoorziening.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van water of vocht.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is.
- Vermijd het aanraken van hete oppervlakken; gebruik ovenwanten indien nodig.
- Controleer voor elk gebruik op beschadigingen aan het apparaat en de kabel. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: Proofer 6
- Aantal trays: 14
- Afmetingen trays: 60 x 40 cm
- Temperatuur bereik: 30-60 °C
- Voeding: 230V / 50Hz
- Vermogen: 600W
- Materiaal: RVS en hoogwaardig kunststof
- Gewicht: 45 kg
- Afmetingen (L x B x H): 100 x 70 x 100 cm

4. Installatie en Setup

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer op eventuele schade.
- Plaats de Proofer 6 op een droge, vlakke en stevige ondergrond met voldoende ventilatie.
- Zorg ervoor dat het apparaat dichtbij een stopcontact staat.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
- Vul de watertank met schoon water voor een optimale stoomproductie.
- Zet de Proofer aan en stel de gewenste temperatuur in met de bedieningsknoppen.

5. Bedieningsinstructies

- Zet de Proofer aan met de schakelaar.
- Stel de temperatuur in met de thermostaatknop.
- Plaats de trays met deeg in de Proofer.
- Sluit de deur goed om warmte en vocht te behouden.
- Laat het deeg rijzen volgens de aangegeven tijd in uw recept.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon.
- Gebruik een vochtige doek om de binnen- en buitenkant van de Proofer schoon te maken.
- Verwijder eventuele voedselresten of aankoeken.
- Maak de watertank regelmatig schoon en vul deze met vers water.
- Controleer en reinig de ventilatieroosters op verstoppingen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat start niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de stopcontact werkt.
- Probleem: De Proofer warmt niet voldoende op.
Oplossing: Controleer de ingestelde temperatuur en zorg ervoor dat de deur goed gesloten is.
- Probleem: Er komt geen stoom uit.
Oplossing: Controleer of er voldoende water in de watertank zit.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat moet u de lokale voorschriften inzake elektrische en elektronische apparatuur volgen. Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is gehaald en dat het apparaat volledig is geleegd.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie, neem contact op met onze klantenservice:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Proofer 6 para 14 bandejas 60 x 40 cm (GEZ6)

1. Información General

El Proofer 6 para 14 bandejas de 60 x 40 cm (GEZ6) es una herramienta esencial diseñada para proporcionar un ambiente controlado para la fermentación de masas, garantizando óptimos resultados en la panificación y repostería. Este equipo es ideal para panaderías, restaurantes y pastelerías.

2. Información de Seguridad

- Antes de usar el Proofer, lea todas las instrucciones y advertencias del manual.
- Asegúrese de que el aparato esté conectado a una toma de corriente con conexión a tierra.
- No coloque objetos inflamables cerca del proofer.
- Mantenga la unidad alejada de humedad excesiva para prevenir daños eléctricos.
- Nunca use el proofer si el cable de alimentación o el enchufe están dañados.
- Desconecte el Proofer de la corriente antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Este producto no es un juguete; mantener fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones (An x Pr x Al): 700 x 560 x 980 mm
- Capacidad: hasta 14 bandejas de 60 x 40 cm
- Rango de temperatura: 20°C - 60°C
- Potencia: 800 W
- Material: Acero inoxidable
- Control de humedad: Sí
- Peso: 35 kg

4. Instalación y Montaje

- Retire el Proofer de su embalaje y asegúrese de que todas las partes estén disponibles.
- Coloque el proofer en una superficie nivelada y estable, lejos de fuentes de calor.
- Asegúrese de que tenga al menos 20 cm de espacio libre alrededor para la ventilación.
- Conecte el Proofer a una toma de corriente adecuada.
- Encienda el Proofer utilizando el interruptor de encendido en el panel de control.

5. Operación

- Ajuste la temperatura y la humedad según las necesidades de su masa usando el panel de control.
- Coloque las bandejas dentro del proofer en las guías correspondientes.
- Durante el proceso de fermentación, asegúrese de que la puerta esté bien cerrada para mantener el ambiente interno.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el Proofer antes de limpiarlo.
- Limpie el interior con un paño húmedo y un detergente suave. Evite productos químicos abrasivos.
- Fuerza las puertas y las juntas en busca de acumulación de residuos, limpie si es necesario.
- Realice una limpieza regular para mantener un ambiente higiénico.

7. Solución de Problemas

- El Proofer no enciende: Verifique la conexión a la corriente y asegúrese de que el enchufe y el cable no estén dañados.
- Temperatura inestable: Verifique que la puerta esté bien cerrada y que no haya obstrucciones en las salidas de aire.
- Condensación excesiva: Asegúrese de que el nivel de humedad esté configurado correctamente.

8. Eliminación

- No deseche el Proofer con la basura doméstica. Consulte las regulaciones locales para la eliminación de equipos eléctricos.
- Asegúrese de reciclaje de componentes de acuerdo con las normativas de residuos.

9. Contacto

Para cualquier consulta o soporte adicional, por favor, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit : Proofer 6 pour 14 Plateaux 60 x 40 cm (GEZ6)

1. Informations Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi le Proofer 6 pour 14 Plateaux. Cet appareil est conçu pour offrir une solution efficace pour la fermentation et le maintien de la chaleur de divers produits alimentaires. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser votre produit afin d'assurer une utilisation correcte et sécuritaire.

2. Informations de Sécurité

L'utilisation sécuritaire de cet appareil est essentielle. Veuillez suivre les instructions suivantes :

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Évitez tout contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne placez pas d'objets inflammables à proximité de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement branché sur une prise de courant appropriée.
- Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. En cas de panne, contactez un professionnel.
- Utilisez uniquement des produits alimentaires appropriés pour cet appareil.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant son nettoyage.
- Gardez l'appareil hors de la portée des enfants.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Proofer 6 pour 14 Plateaux
- Dimensions : 60 x 40 cm
- Capacité : 14 plateaux
- Plage de Température : 30°C à 80°C
- Alimentation : 230V / 50Hz
- Puissance : 1200W
- Poids : 45 kg

4. Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez soigneusement le Proofer de son emballage et assurez-vous que toutes les pièces sont présentes.
2. Positionnement : Placez l'appareil sur une surface plane et stable, à l'abri des courants d'air et des sources d'humidité.
3. Branchement : Connectez l'appareil à une prise de courant appropriée. Assurez-vous que la prise est compatible avec les spécifications de l'appareil.
4. Équipement Supplémentaire : Vérifiez que des plateaux compatibles sont disponibles pour une utilisation efficace.

5. Fonctionnement

1. Allumage : Branchez l'appareil et allumez-le en utilisant le bouton d'alimentation.
2. Réglage de la Température : Utilisez le panneau de contrôle pour sélectionner la température souhaitée.
3. Chargement : Placez les produits alimentaires sur les plateaux. Assurez-vous qu'ils sont bien répartis pour une circulation uniforme de la chaleur.
4. Surveillance : Suivez les instructions spécifiques pour le traitement des aliments en fonction de vos besoins de fermentation ou de réchauffage.

6. Nettoyage et Entretien

- Avant le nettoyage : Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Nettoyage : Utilisez un chiffon humide avec une solution de nettoyage douce pour essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil.
- Entretien régulier : Vérifiez régulièrement le fonctionnement des éléments de chauffage et des commandes.

7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez si la prise est alimentée et si le cordon d'alimentation est correctement branché.
- Problème de température : Vérifiez les réglages de température et assurez-vous que le thermostat fonctionne correctement.
- Fuites : Si vous remarquez des fuites, éteignez l'appareil et contactez le service client.

8. Élimination

Lorsque vous avez terminé d'utiliser le Proofer 6, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Disposez-le conformément aux règles locales de recyclage et d'élimination des déchets électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Ce manuel a été rédigé pour garantir votre sécurité et une utilisation optimale de votre Proofer 6. Merci de votre confiance en nos produits.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Proofer 6 per 14 Vassoi 60 x 40 cm

1. Informazioni Generali

Il Proofer 6 è un'unità progettata per la prova di lievitazione ottimale di prodotti da forno. Questo apparecchio è ideale per panetterie, pasticcerie e ristoranti che richiedono un controllo preciso dell'umidità e della temperatura per garantire risultati di alta qualità.

2. Informazioni di Sicurezza

- Sicurezza Elettrica: Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a una presa di corrente conforme alle norme di sicurezza.
- Sicurezza Termica: La superficie esterna può diventare calda durante l'uso. Evitare il contatto diretto.
- Evitare l'Acqua: Non immergere l'unità in acqua e mantenere lontana dall'umidità.
- Uso Responsabile: Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- Controllo Regolare: Effettuare controlli periodici sui cavi di alimentazione e sull'apparecchio stesso per garantire che non ci siano danni visibili.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni esterne: 770 x 960 x 975 mm
- Dimensioni interne: 720 x 920 x 600 mm
- Capacità: 14 vassoi 60 x 40 cm
- Temperature di lavoro: 20 °C - 50 °C
- Umidità: Controllo automatico
- Alimentazione: 230V, 50Hz
- Potenza: 1500W

4. Installazione e Montaggio

- Preparazione dell'Area: Scegliere un luogo ben ventilato e asciutto per installare il proofer.
- Collegamento Elettrico: Collegare l'apparecchio a una presa di corrente compatibile.
- Livellamento: Assicurarsi che l'unità sia posizionata su una superficie piana per garantire stabilità.
- Carico dei Vassoi: Inserire i vassoi nella posizione corretta, assicurandosi che non ostruiscano le aperture di ventilazione.

5. Funzionamento

- Accensione: Accendere il proofer utilizzando l'interruttore principale.
- Impostazione della Temperatura: Regolare la temperatura desiderata tramite il pannello di controllo.
- Impostazione dell'Umidità: Assicurarsi che il controllo automatico dell'umidità sia attivo per risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia Giornaliera: Pulire internamente ed esternamente con un panno umido e detergente delicato.
- Controllo Mensile: Verificare le guarnizioni della porta e pulire eventuali residui accumulati.
- Manutenzione Periodica: Contattare un tecnico qualificato per controlli e manutenzioni regolari dell'apparecchio.

7. Risoluzione dei Problemi

- L'apparecchio non si accende: Controllare il collegamento elettrico e l'interruttore principale.
- Temperatura non corretta: Verificare le impostazioni del pannello di controllo e la posizione della ventola.
- Eccesso di umidità: Assicurarsi che il sistema di controllo automatico sia attivo e funzionante.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dell'apparecchio e dei materiali di imballaggio. Non gettare l'unità nell'indifferenziato ma portarla a centri di raccolta autorizzati per attrezzature elettriche ed elettroniche.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.